



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KABAK TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 dilim soyulup doğranmış balkabağı
2 su bardağı şeker
4-5 adet karanfil

Dilimlenen kabakları bir tava ya da karniyarik tenceresine alın. Şekeri üzerine gezdirerek dökün 4-5 saat kadar kabağın suyunu salması için kapağı kapalı olarak bekletin. Kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar üzeri kapalı olarak pişirin. Bu arada ocağa koymadan karanfilleri de tencereye serpiştirin. Kabaklar kendi suyunu iyice salacak ve bu suyla pişecektir. Kabağın üzerine kürdan batırıp pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Kabaklar yumuşayınca üzerindeki kapağı alın ve suyunu çekene kadar pişirmeye devam edelim. Bu aşamada kontrollü olmalısınız, aksi halde dibi tutabilir. Sonra kabağı servis tabağına alıp üzerine ceviz serpererek servis edebilirsiniz.

